

Congrès 2011 Congress

Présentation de produits par les exposants Exhibitor Product Showcase

Entrée gratuite pour les visiteurs! • Free Admission for Attendees!
Le nombre de places étant limité, l'accès se fera selon l'ordre d'arrivée
Limited seating: Available on a first come, first served basis

Vous recherchez les dernières nouveautés en matière de produits, d'ingrédients, d'équipement, de technologies ou de services? Les présentations de produit organisées par les exposants pourraient être un bon point de départ pour votre recherche d'information. Au moyen de présentations multimédias, les compagnies qui figurent dans la liste ci-dessous vous donneront un aperçu de leurs offres les plus récentes et vous fourniront des informations sur les produits exposés dans leurs stands.

Un « nouveau produit » est un produit qui a été présenté à l'industrie de la boulangerie au cours des deux dernières années. Les présentations de nouveaux produits sont indiquées ci-dessous.

Nota : À moins d'indication contraire, les présentations seront bilingues. Les présentations auront lieu d'abord en anglais, et seront suivies des présentations en français. D'autres présentations pourraient être ajoutées également.

Looking for the latest products, ingredients, equipment, technology and/or services. Let the Product Presentations, which features multimedia presentations, be one of the first steps in your quest for information. The companies listed below will give you a snap shot of their latest offerings and will have the items on display in their booth if you need more information.

A "new product" is defined as being introduced to the baking industry within the past two years. Presentations with new products are identified below.

Note: Presentations will be bilingual unless otherwise noted. On each day, English presentations will be done first followed by the French presentations. As well, additional presentations may be added.

DIMANCHE 1^{er} MAI • SUNDAY, MAY 1 **10 h 30 – 12 h 00 • 10:30am – 12:00 noon**

Your BakeMark ... Passion, Performance & Partnership

NEW

BakeMark

BakeMark Canada (a CSM Company) is a leader in the baking industry. We offer an extensive selection of products ranging from fine European pastry, bread ingredients and the highest quality of fillings and icings available in the business including exclusive lines from Marguerite, Caravan, Brill, Westco and BestBrands.

Inspiration Sandwich

NEW

La Danoiserie Inc

La Danoiserie is proud to present our new range of innovative sandwich breads. Our presentation will let you discover how the ultimate taste can be combined with absolute convenience.

New Trans Fat Compliant Baking Shortenings & Margarines

NEW

Richardson Oilseed

The transition from hydrogenated shortenings and margarines to non-hydrogenated alternatives has not been easy for bakers. At Richardson Oilseed, we understand the needs of bakers. Our mission is to produce innovative, non-hydrogenated shortening & margarines lower in saturated fat as healthy, functional alternatives to high palm content products.

EPan Bread Pan: Save Energy & Save Money

NEW

American Pan

(présenté en anglais seulement • presented in English Only)

The ePAN bread pan provides the most significant improvements to the bread pan in over fifty years ... and it is the strongest, most durable, most energy efficient bread pan available in the world. Design enhancements include seamless pan construction, vertical corrugations, a weldless rim span design and stronger pan strapping.

Reduction du gluten de ble: une nouvelle façon d'améliorer vos produits

NOUVEAU

AB Mauri Fleischmann's

(présenté en français seulement • presented in French Only)

AB Mauri Fleischmann introduit un nouveau concept à base d'enzymes conçues pour réduire l'utilisation du gluten de blé dans les formules de boulangerie. Vital G améliorera votre souplesse de la mie, volume, votre cout de revient et gardera votre déclaration naturelle d'ingrédients.

Votre BakeMark Fierté, Performance, Partenariat

NOUVEAU

BakeMark

BakeMark Canada (une division de la compagnie CSM) est un chef de file mondial dans l'industrie de la boulangerie. Nous offrons un vaste choix de produits allant des ingrédients de boulangerie et fines pâtisseries Européennes aux remplissages et glaçages de la plus haute qualité disponibles sur le marché incluant des gammes de produits exclusifs de Marguerite, Caravan, Brill, Westco et BestBrands.

Inspiration Sandwich

La Danoiserie Inc

La Danoiserie est fier de vous présenter sa nouvelle gamme de pain sandwich innovatrice. Cette présentation vous permettra de découvrir le goût véritable ainsi que la facilité absolue.

Nouveaux shortenings et margarines de cuisson selon les normes sur le Gras Trans

Richardson Oilseed

La transition des shortenings et margarines hydrogénés aux produits non hydrogénés n'a pas été aisée pour les boulangers. Chez Richardson Oilseed, nous comprenons les besoins des boulangers. Notre mission est de produire des shortenings et des margarines innovateurs, non hydrogénés, à faible teneur en gras saturés comme alternative santé et fonctionnelle aux produits à base de palme.

LUNDI 2 MAI • MONDAY, MAY 2

10 h 30 – 12 h 00 • 10:30am – 12:00 noon

Canadian Dairy Commission's Matching Investment Fund

Canadian Dairy Commission

The CDC has developed the Matching Investment Fund (MIF) to encourage growth and innovation in the manufacture and use of Canadian dairy products and ingredients. This program provides non-repayable contributions to Canadian registered companies or Food Technology Centres for product development on a matching investment basis. Visit www.milkingredients.ca for more information.

Formulate for A Clean Label

Lallemand

This presentation will provide the steps to convert traditional formulas into clean label formulas. As well, learn about the functionality of enzymes in clean label formulas and introducing Essential CL 732 (our new clean label dough conditioner).

The Role of Mobile Technology in the future of the Bakery Industry

CIS Group

Mobile technology can help you be at the top of the Bakery Industry by cutting returns, transmitting orders faster and solving A/R problems with the help of algorithm, mobile payment, GPS, banners stamps imaging and other latest developments. Come and discover new ways of doing business and learn from real-life success stories!

Flavour Pearls

White Toque

FLAVOUR PEARLS are sweet and savory liquids encapsulated, using alginate, into small, frozen caviar-like sphere. The result is a 100% natural pearl with a soft or liquid heart of fruit puree or savory ingredients.

NOUVEAU

NOUVEAU

NEW

NEW

Hemp – A Versatile and Healthy Baking Ingredient

Hemp Oil Canada

(présenté en anglais seulement • presented in English Only)

Hemp foods can be incorporated into everything from breads to tortilla chips. We offer whole seeds, flour, protein powders, hulled seeds and oil among others. Hemp seeds contain the essential nutrients omega 3 and omega 6 fatty acids, are high in dietary fiber and high quality protein. Hemp is gluten and allergen free, FMO free, vegan, Kosher, Halal, certified organic and eco-friendly.

Farinologie 101

La Meunerie Milanaise Inc

(présenté en français seulement • presented in French Only)

Démystification des farines de spécialité, entre l'épeautre, le kamut, le seigle en passant par le sarrasin: l'univers des possibles culinaires des farines biologiques.

Le Fonds d'investissement partagé de la Commission canadienne du lait

Canadian Dairy Commission

La CCL a développé le Fonds d'investissement partagé pour encourager la croissance et l'innovation dans la fabrication et l'utilisation de produits et d'ingrédients laitiers canadiens. Ce programme verse une contribution non remboursable aux fabricants d'aliments pour des projets de développement de produits, sous réserve du versement d'une contribution équivalente de contrepartie. Pour plus d'information, visitez: www.ingredientsLAI TIERS.ca

Formuler sans chimique!

Lallemand

Présentation sur les étapes à suivre pour convertir une formule régulière en formule sans additifs chimiques. Essential CL 732 et fonctionnalité des enzymes permettant de reformuler sans additifs chimiques.

Le rôle de la technologie mobile dans le futur de l'industrie de la boulangerie

CIS Group

La technologie mobile peut vous aider à être l'une des meilleures boulangeries de l'industrie en vous aidant à minimiser les retours, transmettre les commandes plus rapidement, et en réduisant les problèmes de recevables à l'aide d'algorithme personnalisée, du paiement mobile, du GPS, et en capturant l'étampe des magasins électroniquement. Venez et découvrez de nouvelles façons de faire des affaires!

Les Perles de Saveurs

White Toque

Les "PERLES DE SAVEURS" Frozen Creative Food® sont de petites perles d'alginate surgelées au coeur "fondant" ou "liquide" remplies de pulpes de fruits ou de saveurs salées.

NOUVEAU

7895 Tranmere Rd., Suite 202, Mississauga, Ontario L5S 1V9
Tel: (905) 405-0288, 888-674-BAKE | Fax: (905) 405-0993
E-Mail: info@baking.ca | Web-Site: www.bakingassoccanada.com

